Manuel d'utilisation du cuiseur solaire modèle caisson

Bonjour, mon nom est « Cuissol »

Je suis un cuiseur solaire caisson. Je permets de faire cuire des aliments dans une marmite en utilisant une énergie propre et gratuite : le solaire.

Ma température maximale de 120 °C, ainsi les aliments cuisinés conservent leurs saveurs et leurs nutriments.

Tu peux m'utiliser en extérieur par beau temps.

Pour me mettre en route, rien de plus simple :

- Mettre les aliments dans une marmite noire (elle absorbera la chaleur) ,
- Soulever la vitre et positionner la marmite au centre du caisson,
- Rabattre la vitre en vérifiant qu'elle ferme bien le caisson,
- Orienter le cuiseur de manière à ce qu'il soit face au soleil,
- Orienter le réflecteur de manière à ce que les rayons solaires soient dirigés vers l'intérieur du cuiseur.

Il ne reste plus qu'à attendre que les aliments cuisent, le temps de cuisson varie en fonction des aliments cuisinés et de l'ensoleillement.

Précautions :

- Penser à orienter le cuiseur selon les mouvements du soleil et à réorienter le réflecteur si besoin.
- Éviter au maximum de soulever la vitre durant la cuisson pour ne pas perdre de chaleur à l'intérieur du caisson.

Possibilités de préparations :

- Cuisiner et faire mijoter des ragouts, gratins, ratatouille, viandes, céréales, légumes, poissons, …
- Stériliser de l'eau, des confitures, ...
- Faire fondre du chocolat et du beurre.
- Préparer du pain, des cakes, des gateaux, des biscuits,…

SOLAFRIKA

www.solafrika.com